2016 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Tentazione dolce come il miele dalla cantina Tokaji di Vega Sicilia

Descrizione del vino:
La regione di Tokaj si trova in una zona montuosa nel nord-est dell'Ungheria. La produzione del vino Aszú segue un processo molto meticoloso, possibile solo in annate favorevoli e in condizioni specifiche, necessarie per lo sviluppo della "Botrytis cinerea" (muffa nobile).
Abbinamenti:
Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas.crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .
Consigli per il consumo:
Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	HU
Produttore:	Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	fino a 2042
Varietà d'uva:	Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály
Numero di articolo:	0173316

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Origine:	HU
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Furmint, Hárslevel?, Zéta, Sárga Muskotály
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch